



Ribeye Steak & Gazpacho Andaluz

Zutaten für 4 Personen

Gazpacho

500 g	Tomaten
50 g	Paprika
150 g	Gurken
1 Stk	Gekochtes Ei
150 g	Toastbrot ohne Rinde
1 Stk	Zwiebel
100 g	Tomatenketchup
30 cl	Mayonnaise
10 g	Zucker
10 g	Paprikapulver edelsüss
5-10 Tropfen	Baergfeuer
1 Schuss	Kräuteressig

Steak & Marinade

4 Stück	300g Ribeye Steak
8 EL	Olivenöl
7 Tropfen	Baergfeuer
2 EL	Rosmarin
1 EL	Thymian
1 EL	Meersalz
1 EL	Paprikapulver edelsüss
1 EL	Schwarzer Pfeffer
2 Zehen	Knoblauch
1 Prise	Rohrucker
Bunter	Blattsalat zum anrichten

Zubereitung

Gazpacho

Tomaten, Paprika und Gurken würfeln. Ei fest kochen und würfeln. Rinde von Toastbrot entfernen (oder rindenfreies Brot verwenden) und in Milch einweichen. Zwiebel würfeln. Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben. Tomatenketchup und Mayonnaise hinzugeben. Zucker und Paprikapulver hinzugeben. Nach belieben mit Baergfeuer Chilisauce schärfen (ca. 10 Tropfen). Ein Schuss Kräuteressig hinzugeben. Alle Zutaten einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Zutaten fein pürieren und anrichten.

Steak

Rosmarin und Thymian abzupfen und klein hacken. Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Olivenöl in Mörser oder anderes Gefäss geben. Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Paprikapulver, Rohrucker, gemahlener Pfeffer und Meersalz hinzufügen. Nach belieben mit Baergfeuer Chilisauce schärfen (ca. 7 Tropfen). Alle Zutaten miteinander vermengen und Steaks darin marinieren (zB. am Vortag über Nacht im Kühlschrank, luftdicht verschlossen). Steaks vor dem Braten auf Zimmertemperatur bringen. Steaks auf beiden Seiten auf mittel-hoher Stufe für ca. 3-4 Minuten anbraten. Rauslegen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Steak nochmal von beiden Seiten für ca. 30 Sekunden stark anbraten und an Salatgarnitur anrichten.